



IL GOURMET Italia

Ottobre 2022

Numero unico stampato in occasione
del 26° Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmet

www.ueg.it

**26° GRAN CONVEGNO
NAZIONALE D'ITALIA**

7-8-9 OTTOBRE 2022

**I GOURMET
SBARCANO A SALERNO**



EDITORIALE

A Salerno tra archeologia e gastronomia

Mauro Civai - Console nazionale alla stampa



Dopo anni scuri e difficilissimi sembra che finalmente qualche lampo di sole voglia illuminare l'orizzonte. Per quanto non completamente debellata la pandemia sembra aver perduto buona parte della sua letale aggressività e pare sia possibile riprendere le consuete attività in ogni campo, dalla scuola al mondo del lavoro, dalle istituzioni museali ai luoghi di spettacolo, in condizioni ormai analoghe a quelle che ci erano familiari. Possiamo riconquistare una quota di libertà che, per quanto non completa e sempre sottoposta a opportune cautele, ci restituisce un livello di vita in linea con le nostre abitudini e le nostre esigenze. Ci aspettiamo quindi che il Gran Convegno a cui ci accingiamo a partecipare nella magnifica cornice di Salerno e delle sue incantevoli vicinanze, dalla famosissima costiera amalfitana fino alle coste cilentane, meno note ma ugualmente attraenti, si svolga nell'atmosfera più corri-

spondente a quelle che sono da molti anni ormai le nostre aspettative e consuetudini: un clima di vicinanza e di condivisione tale da indirizzarci verso la migliore percezione delle nostre sempre valide iniziative.

Numerosi incontri conviviali ma anche momenti di approfondimento tecnico e teorico sulle infinite eccellenze di questo territorio ricco, civile e ben conosciuto da millenni, ci garantiranno un'esperienza di qualità, come e più di quelle conosciute negli anni recenti, in modo da introdurci con consapevolezza negli aspetti anche meno noti che hanno caratterizzato questa parte della Campania dai tempi lontani della Magna Grecia, lungo un intenso Medio Evo fino ai nostri tempi, più complessi ma non privi di imprese e successi.

Uno spazio particolare del nostro giornale non poteva che essere dedicato al prodotto probabilmente più rappresentativo di questa realtà regionale: la pizza. Questo alimento, ormai il più conosciuto e diffuso al mondo, malgrado molte patrie se ne contendano paternità e precedenza, ha indubbiamente conosciuto in Campania la sua compiuta e consacrata affermazione, aiutato evidentemente dalla superba qualità che qui si può ritrovare negli ingredienti fondamentali – farina, pomodoro, mozzarella – che in nessun altro luogo arrivano a raggiungere livelli di eccellenza tanto uniformemente alti come in questa parte d'Italia.

A tutti i Goumet quindi un sincero augurio di buon divertimento, buon appetito e buona vita.



CONSIDERAZIONI DI FINE MANDATO

Un triennio tribolato ma proficuo

Antonio Masella - Console Presidente

Carissimi Gourmet, sono ormai trascorsi tre anni da quando ho ricevuto da voi l'onore e anche l'onere di guidare la nostra Associazione con la speranza di saperle conferire quella dimensione nazionale e quel radicamento sovragiografico cui aspiriamo da tempo e che meriteremmo di ottenere in virtù dell'impegno che approfondiamo da anni nella promozione delle nostre attività, in primo luogo naturalmente enogastronomiche ma anche di carattere culturale, atte a contestualizzare storicamente e geograficamente le esperienze che conduciamo intorno a quella pletera di eccellenze che vanno a formare il complesso della variegata cucina italiana e della sterminata produzione di vini della penisola.

All'atto della mia nomina, avevo anticipato l'intenzione di promuovere alcuni interventi volti a un radicale rinnovamento del nostro approccio alle tematiche a noi vicine in particolare attraverso l'attivazione di tavoli tecnici a cui favorire la partecipazione di commissioni composte oltre che da nostri soci da validi esperti e da professionisti affermati.

Mi ero anche riproposto di allestire, attraverso una meticolosa preparazione, un pranzo annuale ecumenico con un menu stabilito dal Consiglio Nazionale e da tenersi in ognuno dei Consolati regionali nella data di fondazione della nostra associazione. Avevo poi ideato altre occasioni di crescita e di approfondimento degli argomenti a noi più cari, ma poi non c'è stato tempo e modo neppure di poterne discutere con gli amici Gourmet.

Gli oltre due anni bui imposti dalla pandemia mi hanno costretto a rivedere i miei progetti e non mi hanno consentito di realizzarli. D'altra parte, come ho avuto più volte occasione di dire, l'odioso isolamento e le marcate distanze imposte dalle norme sanitarie sono quanto di più lontano e antitetico ci sia rispetto al nostro modo di intendere la vita, fatto di festosa convivialità e di condivisione profonda dei nostri valori.

Comunque non si può affermare che il triennio sia passato inutilmente. Mi è stato possibile, insieme ai validi Consoli territoriali, organizzare i due ultimi Gran Convegni del 2020 e 2021, nelle Marche ed in Molise, che ci hanno regalato anche giornate difficilmente dimenticabili. Sono riuscito anche a dare continuità all'attribuzione della Borsa di studio intitolata a Adelaide Masella in ambedue i raduni nazionali, consolidando un'iniziativa che è divenuta tradizionale e che si qualifica come una delle più valide tra quelle intraprese dal nostro sodalizio, proprio perché rivolta ai giovani.

In questo senso la stampa della raccolta di tutti gli elaborati predisposti dagli studenti che hanno concorso alle borse di studio assegnate sinora, che abbiamo già distribuito a tutti i nostri soci, conferma, se ce ne fosse bisogno, la preparazione e in particolare la conoscenza che questi ragazzi hanno dei loro rispettivi territori e delle tradizioni agroalimentari ed enologiche che ne delineano le caratteristiche.



Ho visitato, per quanto mi è stato consentito dalla difficile situazione, alcuni Consolati, partecipando a qualche conviviale da loro organizzata, in modo da far sempre sentire la presenza dell'Associazione nei vari luoghi d'Italia dove siamo presenti.

In questo senso non posso fare a meno di sottolineare come la cornice scelta per il XXVI Gran Convegno a cui ci accingiamo a partecipare sia di assoluto prestigio. Salerno, i suoi monumenti illustri e il suo mirabile centro storico, le zone archeologiche e le coste incontaminate del suo territorio, sapranno accogliere i Gourmet ancora di più e meglio delle altre accoglienti sedi che hanno fatto da sfondo negli ultimi anni alle nostre attività.

Nel momento in cui lascio la carica di Presidente non mi resta che rivolgere un caloroso saluto a tutti i soci e un ringraziamento sentito a quanti mi hanno assicurato la loro collaborazione in questi tre anni.

Mi auguro, anzi sono certo che la persona che indicherò per la sua elezione e che mi sostituirà saprà continuare e rafforzare il lavoro che tutti i precedenti Presidenti dell'Unione hanno assicurato nell'esclusivo interesse di noi Gourmets di tutta Italia.



PROGRAMMA XXVI GRAN CONVEGNO Salerno 7, 8, 9 OTTOBRE 2022

VENERDI 7 OTTOBRE

- Da ore 14,00 Ritrovo al **GRAND HOTEL** di Salerno, via Torrione.
Ore 17,30 Partenza in bus privato per l'**Istituto alberghiero R. VIRTUOSO**, via S. Pertini 6
Ore 18,00 Convegno culturale
CAMPANIA FELIX Il territorio tra identità, cultura e tipicità
Ore 20,30 Cena di benvenuto al Ristorante **CASAMARE**, Via G. A. Papio 21
Ore 23,30 Rientro in albergo con bus privato

SABATO 8 OTTOBRE

- Ore 8,15 Partenza con pullman per gli scavi di Ascea Velia
Ore 9,30 Visita guidata al parco archeologico di Velia
Ore 11,40 Visita azienda agricola **VANNULO** di Capaccio, alla bufalaia e alla produzione di mozzarelle e successivo pranzo leggero presso la tenuta
Ore 14,00 visita ai templi di Paestum
Ore 15,30 Rientro **GRAND HOTEL** Salerno
Ore 17,30 Partenza in bus privato per l'**Istituto alberghiero R. VIRTUOSO**
Ore 18,30 **XXVI GRAN CONVEGNO D'ITALIA**
Apre i lavori: Giuseppe Corti, Console Nazionale Cerimoniere
Consegna Borsa di Studio "Adelaide Masella" al miglior elaborato di un alunno del V anno dell'Istituto R. Virtuoso sul tema "Descrivi un menu di un giorno di festa della tua terra"
Cerimonia di Intronizzazione nuovi soci
Conclusioni: Antonio Eugenio Maria Masella, Console Nazionale Presidente
Ore 20,45 Cena di Gala (cravatta nera) presso l'**Istituto alberghiero "R. Virtuoso"**, Chef Salvatore Avallone
Ore 23,30 Rientro **GRAND HOTEL** Salerno con bus privato

DOMENICA 9 OTTOBRE

- Ore 8,30 Colazione in albergo
Ore 9,15 Partenza con pullman per **Vietri sul Mare** visita al centro storico e a produttori di ceramiche vietresi
Ore 10,15 Visita allo studio di LUCIO RONCA, celebre maestro ceramista le cui opere figurano in grandi musei e rassegne internazionali dagli Uffizi alla Biennale di Venezia alla Torre Eiffel
Ore 13,30 Pranzo dell'arrivederci al Ristorante **emozio ...Nando**.
Ore 16,00 Saluti e termine del Gran Convegno.

Programma convegno **CAMPANIA FELIX**

Il Territorio tra identità, cultura e tipicità

Moderatore: Rosita Sosto Archimio, *giornalista*

Introduzione: Antonio Eugenio Maria Masella, *Console Nazionale Presidente*

Relatori: Alfonso Sarno, *enogastronomo*

La memoria, la storia e il racconto per creare un ponte tra degustazione e valorizzazione dell'identità locale

Giuseppe Festa, *docente universitario*

L'esperienza dell'enogastroturismo

Enzo Crivella, *gelatologo*

Il gelato ambasciatore del gusto a livello turistico-esperienziale

Luciano Pignataro, *giornalista*

Il metodo Cilento, longevità, dieta mediterranea

Conclusioni: Giuseppe Benelli, *Docente di Filosofia del linguaggio Università di Genova*

XXVI GRAN CONVEGNO UEG 2022

Benvenuti a Salerno

Il “giro d’Italia” dei Gourmet raggiunge in questo 2022 una tappa assai prestigiosa.

Ci accoglieranno infatti Salerno e la sua terra per mostrarci i grandi tesori d’arte e cultura di cui abbondano insieme alle infinite eccellenze alimentari ed enologiche, favorite da tradizioni plurimillenarie, da un ambiente fecondo, da un terreno ricco di sole e di umori.

Vogliamo qui offrire ai nostri soci una sintetica scheda sulle principali mete che potremo toccare nel corso del nostro itinerario.



I LUOGHI DEL XXVI GRAN CONVEGNO DELL'UEG

Un viaggio nello spazio ma anche nel tempo

Salerno città antica



Non si conoscono a sufficienza le origini di questa grande e importante città così come è controverso il motivo per cui si chiami così, ma è innegabile che essa si sia trovata proprio al centro geografico della parte meridionale della costa campana, adagiata tra la Costiera Amalfitana e il Cilento, in mezzo a moltissimi centri assai noti e frequentati fin dall'antichità. I romani vi si insediarono fin dal II secolo a.C. fondandovi una grande struttura portuale e costruendo una fitta rete viaria che la collegava con le altre città grandi campane e con la vicina Lucania.

Ma è in epoca medievale che la città acquisisce un ruolo di prima importanza, poiché il re longobardo Arechi, per sfuggire alla pressione dei Franchi, vi trasferì la corte del Ducato di Benevento istituendo, agli inizi del IX secolo, il Principato di Salerno che comprendeva gran parte dell'Italia più meridionale.

L'impianto cittadino risale proprio a questo momento, così come iniziano a delinearsi ora le illustri istituzioni che la renderanno famosa nel mondo medievale. Si parla in primo luogo della Scuola medica salernitana, che fu in grado di riunire la sapienza del mondo islamico con quello bizantino e mediterraneo. Per molti secoli quella scuola rappresentò un centro ineludibile per chi voleva apprendere l'arte medica e per chi doveva essere curato da gravi malattie, come una vasta letteratura testimonia ampiamente. Entrata a far parte del Regno delle due Sicilie, Salerno conobbe secoli disagiati, funestati da carestie, terremoti e pestilenze per conoscere un risveglio tra Sette e Ottocento, con uno sviluppo tra i più impetuosi di tutto il Meridione, tanto da figurare tra le province più industrializzate del neonato regno d'Italia.

Oggi i suoi principali monumenti ci parlano ancora di questa lunga vicenda storica: la Cattedrale di Santa Maria degli Angeli, costruita da Roberto il Guiscardo in stile arabo-normanno, le chiese barocche, i palazzi già presenti in epoca medievale nel fitto reticolo del centro storico, costituiscono solo la parte emergente di una città multiforme e civilissima.

Templi di Paestum



L'antichissima Poseidonia fu tra le più fiorenti città della Magna Grecia. Dedicata al dio Poseidone, fu assai devota anche a Era e a Atena come testimoniamo gli antichi cronisti e i grandiosi templi che vi si conservano in condizioni mirabili. Divenendo colonia romana nel II secolo a.C. il suo nome fu trasformato in Paestum. Dopo molti secoli di prestigio e benessere conobbe un rapido declino a causa delle continue esondazioni del fiume Salso, le cui acque peraltro risultavano così ricche di calcio da avere un effetto pietrificatore su ciò che coprivano, tanto che della città si persero le tracce e solo in epoca rinascimentale se ne ricominciò a parlare solo sulla base però delle memorie degli scrittori di epoca classica di cui si tornavano a conoscere le opere.

A metà del Settecento Carlo di Borbone fece iniziare i primi scavi i cui risultati scatenarono immediatamente l'appassionato interesse degli studiosi e degli artisti. Scavi che non sono stati mai interrotti e che, in epoca più recente, hanno consentito il ritrovamento di innumerevoli testimonianze dell'edilizia originaria dell'intera città, dai templi, alle mura, ai principali edifici.

Nelle necropoli, risalenti sia alla prima fase greca, sia alla breve dominazione sannitica, fino a quella romana, sono stati ritrovati moltissimi manufatti e straordinarie pitture, soprattutto nella cosiddetta "Tomba del tuffatore", esposti oggi nello straordinario museo che fa da eccellente complemento all'area archeologica.

Ascea Velia, patria di Parmenide



Situata già in zona cilentana la città fu fondata col nome di Elea da greci provenienti dalla Focide, viaggiatori tra i più intraprendenti della storia. Si affermò come importante centro portuale, scalo per i commerci che interagivano fiorenti tra l'Etruria e la madre Grecia. Tra VI e V secolo a. C. vi si affermò una scuola filosofica fondata da Parmenide che annoverò tra i suoi seguaci figure dell'importanza di Zenone e di Melisso di Samo e che assunse posizioni fondamentalmente contrastanti con quelle di Eraclito.

Seppa resistere alle pretese territoriali dei Lucani mentre ebbe continuativamente buoni rapporti con Roma, che nel secondo secolo a. C. le concesse di diventare municipio romano, mutandone il nome in Velia. Mantenne un ruolo rilevante per le rotte marittime fino agli inizi del primo millennio ma il progressivo impaludamento del litorale costrinse gli abitanti a spostarsi verso l'altura che ospita l'acropoli, abbandonando l'insediamento prossimo al porto. Il sito fu progressivamente abbandonato e se ne perse ogni conoscenza e memoria.

Solo nel XVIII secolo si iniziò e recuperarne qualche impronta e via via riaffiorarono gli insediamenti più importanti, come la celebre Porta Rosa, ancora completamente leggibile, che permetteva l'accesso alla città via terra. Per quanto gli interventi di recupero del sito non si siano mai interrotti fino ai nostri giorni, l'area di Elea-Velia, oggi compresa nel Comune di Ascea, non ha ottenuto la valorizzazione che le sue straordinarie caratteristiche sicuramente meritano.

La Costiera, portento naturale



La Costiera Amalfitana corre lungo il Mar Tirreno praticamente da Napoli a Salerno e comprende una serie di luoghi incantati e ricercatissimi fin dal tempo degli antichi

Romani, quando molti appartenenti a nobili famiglie vi scelsero le loro dimore di villeggiatura. Un grande promontorio che ospita centri di enorme fascino e densi di storia, dove si sono scritte anche pagine importanti delle vicende italiane. Basta ricordare Amalfi, centro principale tanto da dare il nome all'intera fascia rivierasca, che fu potentissima Repubblica Marinara, capace di recitare a lungo un ruolo preminente nei traffici tra l'Italia e l'Oriente, grazie al suo grande porto protetto e sicuro.

Ma ogni luogo, anche minuscolo, di questa straordinaria parte d'Italia testimonia una specificità che ne esalta e ne giustifica il carattere. Come non ricordare le acciughe di Cetara, piuttosto che le chiese di Maiori e Minori, oppure le ville elegantissime con gli splendidi parchi a picco sul mare di Ravello, città della musica. Per non parlare di Positano località forse ancora più famosa delle altre, tutte frequentatissime nel tempo da personaggi di rilievo dell'arte, della cultura, del cinema.

Avvicinandosi a Salerno, anzi proprio accostandosi ad essa si incontra finalmente Vietri con le sue infinite botteghe dove la creta prende le più varie forme grazie alla perizia di esperti ceramisti che producono da secoli gli oggetti più necessari alle attività quotidiane ma anche liberano la mente verso l'invenzione di vere e proprie opere d'arte.

Il Cilento che vogliamo amare



La linea più meridionale della costa campana con il suo entroterra è detta Cilento fin dal tempo dei Romani, poiché collocata al di qua del fiume Alentum. Fu ben nota nell'antichità perché già Omero vi collocò l'Isola delle Sirene, le tentatrici a cui Ulisse poté sfuggire solo facendosi legare all'albero della sua nave dopo aver turato con la cera le orecchie ai suoi marinai. Ma anche Virgilio vi fece naufragare, nella località che da lui prese il nome, Palinuro, il fido nocchiero di Enea, vittima designata dei capricci degli dei, per di più destinato a vagare insepolto per chissà quanto tempo.

Oggi il Cilento, compreso in un vasto Parco Nazionale, offre ai suoi abitanti e ai tanti visitatori che vi accorrono ogni anno, un mare incontaminato e centri storici più piccoli e più grandi ben tenuti, in un entroterra che ascende verso dolci colline e verdi montagne, anch'esse idonee a definire questa terra antica, ancora poco presente alle mode turistiche la città ma che mantiene intatta una bellezza risalente a tempi ben più lontani.

Passeggiate salernitane

di Tiziana Avarista

*Salerno, rima d'inverno,
o dolcissimo inverno.
Salerno rima d'eterno.*

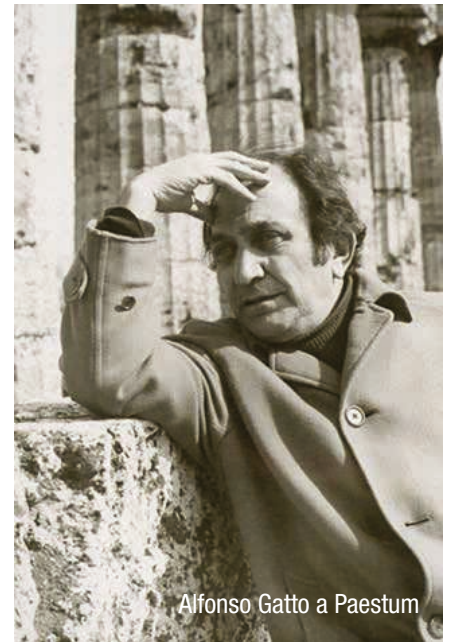
Alfonso Gatto, *Salerno*

Quante volte questa terzina del poeta salernitano Alfonso Gatto ci ha aiutato a descrivere il sentimento dei salernitani per questa affascinante città... Meglio di tanti approfondimenti storici e paesaggistici, sublima il legame con lo spazio e il tempo, cristallizzando in un attimo di libera estasi il senso di appartenenza, i colori che la descrivono, la luce, la sua storia, la sua gente. Alfonso Gatto nacque nella Salerno "vecchia" nel 1909, in vicolo delle Galesse ed è sempre stato ancorato al suo centro storico, sebbene lui sia ben presto diventato un intellettuale cittadino del mondo e quando ha descritto la sua Salerno, è vivo e struggente il suo racconto dei vicoli scuri, odorosi di salsedine, della sua gente rumorosa e allegra, dei banchi del pesce, della luce abbagliante del mare, del forte rapporto con esso e della concezione spensierata del tempo e della fatica, dei panni stesi ai balconi, di un vociare scomposto che diventa musica, di silenzi profondi che scandiscono i passaggi dolorosi dell'esistenza.

Quando ancora la galleria ferroviaria non conduceva direttamente alla stazione nel centro della città, quello che si apriva agli occhi di chi guardava dal finestrino del treno era uno spettacolo di luce e bellezza che abbagliava. Si apriva davanti al suo sguardo la città incastonata tra la costiera amalfitana e la costiera cilentana, si intravedeva il lunghissimo lungomare costeggiato di palme, i tetti del centro storico, la luce del suo immenso golfo. Per questa strategica e ideale posizione, Salerno ha rivestito nel corso della storia un ruolo di protagonista nel Mezzogiorno d'Italia. Il primo insediamento intorno al fiume Irno avviene in epoca Etrusca,

ma è con l'avvento dei Romani che viene fondata la città con la sua attuale posizione spostata verso il mare, alle pendici del monte Bonadies. L'antica colonia romana, battezzata col nome di Salernum, nasce nel 194 a.C. Il suo impianto coincide con l'area dell'attuale centro storico e tuttora possiamo scorgere pochi ma significativi resti passeggiando per queste strade antiche. Non passano inosservate le decine di colonne romane che sono ormai parte del tessuto urbano della città. Nel quadriportico del Duomo di Salerno è tuttora visibile parte del colonnato dell'antico Foro Romano che sorgeva poco distante da lì, e sono arrivati a noi anche pregevoli sarcofagi, sempre visibili nell'atrio del Duomo.

Ma il reperto archeologico più suggestivo di quell'epoca è rappresentato dalla testa di Apollo, attribuita allo scultore Prassitele, del I secolo avanti Cristo. È una testa in bronzo di grande fattura che viene ritrovata da pescatori salernitani nel 1930 al largo della spiaggia di Santa Teresa. La testa rimane impigliata nelle reti dei pescatori e il modo quasi fiabesco con cui viene ripescata è narrato dal poeta Giuseppe Ungaretti nella sua prosa "La pesca miracolosa". Possiamo ammirare questo reperto emerso dal mare nel Museo archeologico provinciale di Salerno. E' con l'avvento dei bizantini che Salerno comincia la sua ascesa agli onori della storia. Il generale Narsete nella controffensiva contro i Goti libera Salerno e promuove l'edificazione della *Turris Maior*, il primo nucleo dell'attuale Castello di Arechi, che domina la città dall'alto e che faceva parte di un ampio complesso difensivo dell'intera città. Nelle notti salernitane, quando il castello è illuminato, pare sospeso nel cielo nero, quasi un astronave a protezione della città. Salerno sarà bizantina fino alla prima metà del VII secolo quando a insediarsi al potere saranno i Longo-



Alfonso Gatto a Paestum

bardi che ammanteranno Salerno di tale importanza e prestigio da farla assurgere a vera capitale dell'Italia meridionale e che al suo apice fu denominata *Opulenta Salernum*. Quello Longobardo fu un insediamento lungo e prospero e Salerno fu il centro vitale e commerciale della *Longobardia Minor* soprattutto grazie al governo lungimirante del Principe Arechi II, uomo illuminato e raffinato politico del cui passaggio Salerno conserva ancora l'eredità. Fu lui che commissionò l'edificazione della sontuosissima Reggia di Arechi che divenne la sua dimora e che ridisegnò l'assetto urbano della città. Il suo vasto impianto si estendeva su quello che corrisponde oggi all'attuale agglomerato del centro storico; per avere un'idea della sua ampiezza possiamo pensare si estendesse dall'odierno rione dei Barbuti fino a Porta di Mare, lambendo il litorale. Al suo interno, oltre al palazzo del principe, la reggia comprendeva la corte, gli uffici amministrativi, terme private, un grande loggiato e una cappella intitolata ai santi Pietro e Paolo. E proprio questa cappella palatina giunge fino a noi visitabile nel



I Vicoli di Salerno

complesso di San Pietro a Corte. È una struttura interessante che sorge al di sopra dei resti delle mura romane. Era un luogo di culto e un sito di rappresentanza che ci parla tuttora, dal ventre del centro storico, di Arechi e di quel periodo prestigioso della Salerno medievale. Nel periodo successivo alla morte del principe viene edificata un'altra opera di straordinaria architettura di cui solo una parte è giunta fino a noi assorbita nel tessuto urbano. Si tratta dell' Acquedotto Longobardo, detto anche Ponte dei Diavoli, perché, secondo una leggenda popolare, fu edificato tutto in una notte e per questo fu considerato opera del diavolo. Rimase in funzione fino al 1950. Al periodo longobardo segue un altro momento assai significativo nella storia di Salerno, quello della dominazione normanna. Roberto il Guiscardo entra vittorioso in città e sposa Sichelgaita, la sorella del principe longobardo uscente. Fu un regno di grande prosperità che principiò alla trasformazione urbanistica e monumentale della città dotandola di quella che è forse l'opera più straordinaria di questo periodo e cioè la sua magnifica cattedrale. Edificata tra il 1080 e il 1085 rappresenta una svolta nell'architettura sacra dell'Italia meridionale e questo capolavoro romanico attinge all'antico con un forte senso di continuità culturale: i capitelli e le colonne dell'atrio provengono dalla

vicina Paestum e reggono un porticato con archi a tutto sesto da cui si percepisce una influenza islamica, l'architrave all'ingresso proviene dal *Macellum* di Pozzuoli, le colonne dell'interno vengono da Roma. La Cripta, dove sono conservate le reliquie dell'apostolo Matteo, viene realizzata per prima. Si trova nell'Ipogeo perfettamente in asse con l'altare e con i colori accesi degli affreschi del XVI - XVII secolo e il suo dinamismo cromatico e architettonico appare ai visitatori come un sito di straordinaria singolarità.

Il Duomo è dedicato a Santa Maria degli Angeli, a San Gregorio VII e all'evangelista Matteo e ogni anno, il 21 settembre, la statua bifronte di Matteo viene portata in processione durante i festeggiamenti del santo patrono a salutare anche l'estate che finisce con i fuochi d'artificio a mare. L'aspetto attuale della cattedrale risente della ristrutturazione del 1688 dopo il disastroso terremoto che colpì la città. Dal suo interno proviene il Ciclo degli Avori salernitani, particolarmente preziosi, che insieme all' *Exultet* si possono ammirare nel Museo Diocesano che sorge poco distante dal Duomo.

Durante la dominazione del Guiscardo fu dato grande impulso alle attività della Scuola medica Salernitana, una delle maggiori istituzioni sanitarie del tempo, probabilmente la prima università d'Europa, i cui insegnamenti per preservare la salute, curarsi e condurre una vita sana vengono diffusi attraverso il "*Regimen Sanitatis Salernitanum*".

Un aspetto interessante di questa scuola di medicina è che sia stata inclusiva di diverse culture del mondo antico. Vi confluivano la tradizione greca e latina, ma anche quella ebraica e araba. La leggenda vuole che la sua nascita derivò dall'incontro di quattro grandi maestri del passato: il greco Pontus, l'arabo Adela, l'ebreo Helinus e il latino Salernus. Ma oltre a questa caratteristica così lungimirante, la sua più rivoluzionaria apertura è quella verso il mondo femminile. Le *mulieres salernitanae* esercitano soprattutto nell'ambito ostetrico-ginecologico. Tra queste spicca la figura di Trotula de Ruggiero, la prima donna medico della storia. Passeggiando nella parte alta della



Il Giardino della Minerva

città, da via Tasso verso via Porta di Ronca ecco che si aprono i meravigliosi Giardini della Minerva dove i primi studenti della scuola medica studiavano le piante officinali e i loro poteri curativi. Fu il primo orto botanico della storia del mondo occidentale realizzato da Matteo Silvatico, illustre maestro della scuola, sotto il governo dei principi di San Severino. Si tratta di un luogo silenzioso e magico, con i suoi giardini a terrazza, da dove si scorge il centro storico e tutto il golfo e dove è possibile tuttora trascorrere del tempo leggendo e gustando gradevoli tisane e decotti.

Tra il XII e il XIII secolo, dopo aver raggiunto il suo massimo splendore, Salerno comincia una parabola discendente sotto le dominazioni degli Angioini prima e degli Aragonesi poi. Perde il suo prestigio e da centro pulsante del meridione d'Italia diventa feudo della vicina Napoli perdendo la sua autonomia e la sua libertà. Sono secoli difficili di malgoverno, funestati da catastrofi, terremoti e pestilenze. Si deve arrivare al '700 e alla dinastia dei Borboni perché Salerno cominci la sua lenta ripresa economica ed edilizia. Il risveglio culturale e politico dei salernitani attraversa un periodo storico turbolento che getterà le basi della futura Unità d'Italia. La città cresce dal punto di vista commerciale e industriale e comincia a darsi un assetto urbanistico che giungerà fino ai giorni nostri. Prende forma il corso Vittorio Emanuele, la bellissima Villa comunale, i palazzi ottocenteschi che costeg-



Le "medichesse" dell'antica Scuola Medica Salernitana

giano il Lungomare, il magnifico teatro Verdi inaugurato nel 1872, vero e proprio monumento della lirica dove debuttò il tenore Enrico Caruso. Il suo interno è abbellito da splendide decorazioni pittoriche tra cui spicca il suo manufatto più prezioso: lo splendido sipario realizzato da Domenico Morelli che raffigura un episodio storico della città: "La cacciata dei Saraceni da Salerno". Tutto il territorio adiacente viene valorizzato e decantato per bellezza e storia dai viaggiatori del Grand Tour che fanno assurgere la costiera Amalfitana e l'antica Paestum a mete obbligate per la formazione e la conoscenza.

L'intuizione urbanistica di una città affacciata sul mare, il cui stile di vita si regola su di esso e vi confluisce, fu solo interrotta dai conflitti mondiali. Il golfo di Salerno fu teatro di uno dei fatti più sanguinosi della seconda guerra mondiale, lo sbarco degli alleati nel settembre del 1943 all'indomani dell'armistizio. Furono molti i caduti dell'"Operazione Avalanche" che ora riposano nel cimitero di guerra di Bellizzi. Nel febbraio del '44 Salerno divenne capitale d'Italia per circa sei mesi.

Ci si avviava verso la ripresa cercando di lasciare alle spalle le ferite ancora aperte della guerra, della dittatura, della miseria e della fame. Ogni persona portava il peso di un dolore inenarrabile, di una perdita, ma si guardava avanti con quello spirito leggero che ha sempre caratterizzato i salernitani. La città si

estende sempre più verso Sud e sulle colline, aumenta la popolazione e così le attività lavorative e commerciali. Salerno giunge a noi nella sua dimensione attuale attraverso decenni scuri che coincidono con quelli delle altre provincie italiane, specie quelle meridionali e decenni di luce caratterizzati da un rinnovato senso di riappropriazione del proprio territorio e del senso di vivibilità e di armonia del contesto urbano. Il centro storico, l'anima antica di questa città riprende a svilupparsi e a diventare il fulcro attrattivo della vita e delle camminate salernitane. Si cerca di dare un nuovo assetto urbano ai vicoli e agli edifici danneggiati dal terribile terremoto dell'80, i cui segni ahimè sono ancora visibili, la vita si riversa nuovamente nelle strade, anche con una scoppiettante vita notturna, sul lungomare, nei larghi che vengono restaurati e abbelliti. E ora è possibile passeggiare al corso Vittorio Emanuele diventato da decenni isola pedonale e attraversare tutto il centro storico fino alla villa comunale. Moderni architetti hanno espresso la loro creatività regalando un po' di verde alla città con il parco Pinocchio, il parco dell'Irno e di Mercatello. Ed è anche possibile raggiungere, percorrendo tutto il lungomare fino alla spiaggia di Santa Teresa, la bellissima stazione marittima dell'architetta Zaha Hadid, collegata dalla da poco inaugurata piazza della Libertà.

Le passeggiate, la vita per strada

e le sue nascoste bellezze ci fanno conoscere questa cittadina e la sua storia, dalla Campania Felix, alle influenze dei popoli del Mediterraneo, dalle ingerenze spagnole e francesi, ai fasti medievali. Il territorio cittadino e quello circostante ci consegnano un'area tra due coste superlative, quella amalfitana e cilentana, per storia e paesaggio, caratterizzata da una concezione ludica del mare e della vita che si sviluppa intorno. Non a caso Salerno ha avuto da sempre una grande propensione alle arti sceniche. Attualmente esistono circa 12 teatri e relative compagnie, un numero alto se si pensa alle dimensioni della città e alla sua utenza, e tanti noti artisti si sono formati in questi spazi. Chissà, forse da sempre aleggia lo spirito di Masuccio Salernitano che tanto scrisse e rappresentò nella Salerno del '400 raccontando le storie di chi viveva queste strade e che ebbe una tale risonanza da far supporre che addirittura Shakespeare sia stato influenzato dalle novelle del Masuccio per la creazione di uno dei suoi massimi capolavori.

L'ultima tappa delle nostre passeggiate è sul Lungomare dove si riversa la maggior parte dei Salernitani in qualsiasi periodo dell'anno. Ma questa volta con il naso all'insù a guardare le colline che la circondano, dove nacque il primo embrione di questa città, alle pendici del monte Bonadies che significa "buongiorno" perché da quel monte, oggi come allora, i salernitani vedono spuntare il sole.

I TEMI DEL XXVI GRAN CONVEGNO DELLA UEG

Un piatto povero ma glorioso: la pizza

Mauro Civai

Risale alla notte dei tempi la nascita della figlia primogenita del pane. Fu ideata con ogni probabilità come variante speciale del cibo più comune e necessario, perchè privando il suo impasto della possibilità di fruire appieno dell'apporto rinvigorente del lievito attraverso un'operazione di compressione, si creava una pagnot-

Nella penisola italiana furono gli Etruschi a praticare per primi questo tipo di lavorazione, usando prevalentemente la farina di farro, loro cereale preferito. La forma a disco della focaccia permetteva di apporvi sopra altri ingredienti, carne ad esempio e verdure crude o cotte, raggiungendo la doppia, e direi

cospicua traccia relativa a questo particolare alimento:

"Avean poche vivande; e quelle poche gran forme di focacce e di farrate in vece avean di tavole e di quadre."
(Eneide, libro VII, vv. 170-172).

Enea e i troiani fuggiaschi sono infatti appena sbarcati nel Lazio venendo accolti da Latino, il pacifico re di quelle terre. I latini offrono agli ospiti un parco pasto disposto su mense di pane schiacciato e di forma rotonda che i greci, affamatisimi, divorano insieme alla pietanza.

Non siamo in presenza di un episodio qualsiasi rispetto allo svolgersi del grandioso poema, perchè qui si compie la profezia di Celeno. Secondo il responso della regina delle Arpie, infatti, la destinazione finale degli esuli doveva essere indicata dal momento e nel luogo in cui la terribile fame che li aveva fin lì tormentati si sarebbe infine placata, dovendo loro alimentarsi, però, perfino delle mense. La terra dove Enea prenderà in sposa Lavinia, figlia di Latino, dando inizio alla stirpe che fonderà Roma e ne determinerà l'infinita grandezza, viene quindi rivelata da modeste focacce, utili però a colmare una carestia atavica e indotta dalla bizzosa perfidia di potentissimi dei.

Con la fine dell'Impero Romano si apre una lunga parentesi buia anche per quel che riguarda la dieta dei proto Italiani. Le ricorrenti invasioni barbariche che per secoli impervereranno lungo tutta la penisola creano enormi problemi anche e soprattutto alle zone agricole dove il continuo andirivieni dei predatori rende difficili le coltivazioni intensive, in primo luogo dei cereali necessari alla produzione del pane e dei suoi derivati. Si hanno così farine meno lavorate e quindi poco adatte a ricevere la carezza del lievito e la crisi persistente obbliga a inserire negli impasti ingredienti sempre di minore qualità e capacità nutritive. Eppure un'ipotesi sull'etimo del ter-



ta poco spessa e più croccante, tale da offrire un gusto e una percezione più decisi, pur se meno idonea ad essere conservata a lungo. Il carattere sfizioso e festaiolo di questa speciale forma di focaccia, detta anche schiacciata a causa del processo che aveva subito e dell'aspetto che andava così ad assumere, fu ben presto esaltato da ingredienti e condimenti vari che ne garantivano un deciso arricchimento di sapore.

Arcaici avanzi di pane basso e condito sono stati rintracciati in vari siti egiziani, asiatici e europei e si pensa che possano risalire a diverse migliaia di anni indietro. Comunque è abbastanza noto come intorno al V secolo a.C., al tempo delle guerre tra persiani e ellenici, i contrapposti eserciti convergessero sul consumo di focacce piatte e rotonde, insaporite con formaggio, erbe e spezie.

ugualmente fondamentale, funzione di piatto e quindi contenitore e allo stesso tempo di pietanza elaborata e quindi contenuto. A seguire i Romani, che della civiltà etrusca seppero cogliere i frutti migliori, collocarono a pieno titolo le focacce nei loro complessi ricettari, compilati non solo ai fini del semplice godimento da parte dei fruitori, quanto per testimoniare e sancire la posizione sociale e la qualità personale di coloro che potevano permettersi prodotti alimentari di più difficile reperibilità, di più complessa lavorazione e, magari, deperibili in minor tempo, quindi inevitabilmente più costosi, rispetto a quanti dovevano accontentarsi di cibarie comuni e molto meno sofisticate.

Non poteva allora sottrarsi Publio Virgilio Marone, maggiore poeta della latinità, all'obbligo di lasciarci una



mine “pizza” risale proprio a questo periodo, poiché i Longobardi definivano “bizzo” o “pizzo” il boccone, cioè una porzione essenziale, significato che si poteva facilmente estendere a una preparazione alimentare di misura limitata e di semplice preparazione come, appunto, la focaccia. Ma per una ricostruzione più verosimile dell’origine della straordinaria vivanda bisogna attendere il XVI secolo quando a Napoli e in altre zone della ex Magna Grecia, si moltiplicano le occasioni e i modi in cui si inizia a produrre e a vendere la “piza”, pronipote della “picea” assai presente sulle tavole dei greci in epoca classica.

Questo pane di forma rotonda, schiacciato e condito, si prepara direttamente per la strada, come vero e proprio antenato dello *street-food*. Risulta più semplice friggerlo perché è ben più agevole disporre di un fuoco e di una padella o di una teglia piuttosto che di un forno, anche se non sono pochi i fornai che sistemano le loro attrezzature in locali direttamente prospicienti la strada. Le vendite si fanno sempre più rilevanti e il bacino di utenza cresce, per quanto si diriga prevalentemente alle classi meno abbienti che, a seconda dell’entità delle loro sempre modeste disponibilità finanziarie, possono scegliere tra prodotto fresco o risalente a qualche giorno prima, sempre commestibile ma assai meno gustoso e costoso.

Teniamo conto che in questo XVI secolo in cui si moltiplicano le testimonianze su una sua vasta diffusione a Napoli, città a questo momento tra le più vaste e popolate d’Europa, la pizza non ha ancora consumato il matrimonio col suo ingrediente più innovativo e fondamentale, quel pomodoro che Cristoforo Colombo ha già importato dalle Americhe ma che giace ancora temuto o ignorato in qualche giardino dei semplici, venendo sospettato di tentato veneficio.

Ci vorranno un paio di secoli perché il frutto rosso affermi compiutamente le sue caratteristiche e qualità, specialmente nella parte meridionale della penisola, dove sussistono le condizioni climatiche e ambientali per la sua massima affermazione, come avevano previsto gli spagnoli che proprio in quel tempo della loro



dominazione ce lo avevano portato. A fine Settecento finalmente lo sposalizio viene celebrato e ne nasce finalmente una creatura che presenta una fisionomia vicina a quella che ancora oggi apprezziamo.

Già Goethe proprio a questo momento, nel suo *Viaggio in Italia*, descrive la laboriosa fabbricazione e l’incredibile ambito di distribuzione della pizza, il cui consumo ormai non è più limitato alla popolazione di più modesta origine ma diretto anche a ceti più elevati che lo comprano per strada, dove agisce dall’alba a oltre il tramonto un’infinità di fornai e friggitori, per mangiarselo comodamente sul posto di lavoro o a casa insieme alla famiglia. Curiosamente il grande poeta tedesco riporta come molti di questi operatori, garzoni nel corso della giornata presso i fornai più attrezzati, alla sera si portino a casa alcune porzioni di pasta per friggerle in improvvisati bracieri e venderle a ulteriori e diversi avventori, esercitando quindi un secondo impiego così diffuso ai nostri tempi.

L’Ottocento è di sicuro il secolo della consacrazione di questa specialità che pure mantiene la sua sfera di diffusione nell’ambito napoletano e campano. Il costo contenuto e la semplicità del suo consumo, che non necessita di alcuna apparecchiatura ma che può avvenire anche in piedi, ne moltiplica il successo e la capillare diffusione, anche qui narrata da autorevolissimi testimoni, come Alexandre Dumas. Il padre del romanzo moderno accorse a Napoli nel 1860, all’indomani dell’impresa

dei Mille, per incontrare Giuseppe Garibaldi che, in attesa del definitivo compimento del nuovo Regno d’Italia, si avvale della autorevolezza conquistata sul campo per nominare lo scrittore francese, peraltro all’apice della sua notorietà internazionale, direttore degli scavi archeologici di Pompei e di tutta la Campania.

Dumas prese sul serio l’incarico e si trattenne a Napoli e dintorni per tre anni dedicando alla città e al territorio molti scritti, in specie dalle colonne del giornale *L’Indipendente*, da lui fondato. Da non poche di queste pagine ci parla proprio della pizza, di cui descrive le modalità di preparazione, elencando con scrupolo le varie possibilità di condimento, come dovesse redigere la lista di un moderno ristorante. Di particolare curiosità mi pare la “pizza coi pesciolini”, arricchita cioè con la minutaglia che non trovava posto sui banchi dei pescivendoli, il cui prezzo poteva variare sensibilmente, dando così conto se la pesca quel giorno era stata buona o scarsa.

Matilde Serao, napoletana acquisita ma attaccata come nessun altro alla città adottiva, nella sua straordinaria descrizione de *Il ventre di Napoli* del 1884 ci dà un’ulteriore accurata descrizione del ruolo predominante della pizza all’interno della disadorna e monocorde dieta delle plebi napoletane, sottolineando come essa sia parte preminente tra i molti stratagemmi che i campani stavano escogitando per raggiungere i livelli di sopravvivenza sempre più minacciati da miseria e colera.

Da parte sua, negli stessi anni Colodi, lo scrittore ormai più celebre d'Italia grazie al suo *Pinocchio*, dedica pagine tanto elogiative dei monumenti e della società napoletana quanto dispregiative nei confronti della pizza che viene descritta con abbondanza di particolari, per concludere però con una definizione crudele e lapidaria: “un sudiciume complicato, in armonia con quello del venditore”! Il libro è del 1880 e si intitola *Il viaggio per l'Italia di Giannettino* ed è il racconto del nostro Paese fatto da un bambino ad uso di grandi e piccini. Giannettino è evidentemente un bambino, toscano come il suo creatore, ancora legato alle stringate misure granducali tanto care a Stenterello, dove ogni pietanza è caratterizzata dalla desinenza in -ino: “una minestrina, un pezzettino di pane, un gocciolino di vino...” e via sparagnando, e non può che trovarsi intimorito dagli eccessi di colore e sapore che ha osservato nella cucina partenopea.

Ma siamo ormai a ridosso della definitiva consacrazione e della inarrestabile diffusione della pizza. Nel 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito, ritenuto il *deus ex machina* di questa radicale innovazione, non inventò assolutamente nulla, ma ebbe la ventura di essere chiamato ad ammannire a Margherita di Savoia, prima regina d'Italia in visita a Napoli, un assaggio di questo tradizionale alimento che era ormai diventato una specie di distintivo della città. Ne confezionò tre tipi scegliendoli tra quelli che ottenevano il maggiore gradimento: una più semplice condita solo con olio, una ugualmente di arcaica invenzione, quella con i pesciolini già apprezzata da Alexandre Dumas, e infine un'altra insaporita con mozzarella, pomodoro e basilico. La Regina, attenta com'era all'immagine inclusiva che i Savoia volevano diffondere all'interno di un'Italia unita di nome ma non ancora di fatto, le assaggiò tutte e tre ma scelse ovviamente quella tricolore. Quando ne chiese il nome, galantemente il pizzaiolo rispose che da quel momento si



sarebbe chiamata pizza Margherita, non sospettando probabilmente che stava così dando vita una svolta epocale per una specialità della cucina italiana, anch'essa tutt'altro che omogenea. E questa specialità si avviava, lentamente ma inesorabilmente, a conquistare i mercati e i palati di tutto il mondo.

La Regina con quel gesto non sdoganava soltanto un gustoso alimento, praticamente sconosciuto nel resto del mondo, quanto un modo di mettersi a tavola senza bisogno della tavola. Un modo più disinvolto e distante dalla rigida etichetta e più vicino alle usanze del popolo. Si cominciò a dire che “Margherita mangia il pollo con le dita” e se anche la Regina sviolava rispetto alle imposizioni del galateo, molti borghesi e non pochi nobili meno bacchettoni poterono senza impaccio accostarsi ai banchetti dei pizzaioli e prendersi lo sfizio di gustare un bel pezzo di “margherita”, magari in piedi, durante una bella passeggiata, bella calda e fumante secondo la miglior maniera di poterla assaporare.

Uno dei segreti del successo risiede senza dubbio nelle capacità nutritive e bilanciate della pizza. Se a suo tempo ci si poteva accontentare del senso di serena pienezza che poteva garantire a chi la consumava, oggi possiamo ben vedere come essa sappia unire all'apporto dei carboidrati della pasta, principale carburante del nostro organismo, le proteine e il calcio del formaggio, utili allo sviluppo dei muscoli e del-

le ossa, insieme alle vitamine e agli anti ossidanti contenuti nel pomodoro e nel basilico, anch'essi portatori di grande e benefico apporto alla nostra salute.

La sua crescente popolarità è stata capace fra l'altro di offrire visibilità e quindi mercato ad altre specialità meno note e fino a poco tempo fa ancora confinate in stretti ambiti regionali, come la “piadina” romagnola o la “pinsa” umbro romana, ormai sottratte a una produzione meramente artigianale e rintracciabili in quasi tutti i supermercati e in moltissimi ristoranti non solo localistici. Una globalizzazione *ante litteram* fa dunque da sfondo al diffondersi della pizza sulle mense italiane prima, poi in quelle europee e infine anche in quelle dei continenti più lontani. Ma è scontato come i grandi successi generino schiere di scontenti e folle di invidiosi per cui non sono mancate e continuano a imperversare iniziative denigratorie e tentati furti per accaparrarsi una quota sia pure minuscola di questo vastissimo consenso. Azioni però destinate a fallire perché per mantenere l'eccellenza di qualsiasi prodotto oltre a ingredienti di inappuntabile qualità, difficilmente rinvenibili in contesti lontani dai luoghi di origine, è necessario uno spirito creativo capace di consolidare le sue certezze nelle radici della tradizione, operazione che non è proprio possibile improvvisare, appoggiandola solamente sulla speranza di ottenere un buon profitto.



Viaggio nell'EnoGastronomia del Cilento

Luigi Alessi

Dopo esserci lasciati lo scorso anno sulle montagne "innevate" del Molise, il mio viaggio enogastronomico per le regioni d'Italia, valica l'Appennino e riscende verso la "Campania Felix" ed il Mare Tirreno per raggiungere Salerno e lo splendido Cilento. Queste terre dalle tradizioni forti dove il passaggio tra la montagna ed il mare è spesso repentino, ci ospiteranno in questi tre giorni permettendoci di vedere e conoscere approfonditamente uno dei luoghi simbolo dell'enogastronomia mondiale, noto per le sue autentiche leccornie, per le sue materie prime genuine, per le sue ricette che resistono imperturbabili all'incedere del tempo, oltre che per essere stato il territorio dove il medico fisiologo ed epidemiologo americano Ancel Keys nel 1945 ha codificato il regime alimentare che oggi tutti noi chiamiamo "Dieta Mediterranea".

Ancel Keys sbarcò nel 1945 con il contingente americano in Campania e si stabilì nel villaggio di pescatori di Pioppi, da lui ribattezzata *Minnelea*, per rendere omaggio alla sua città natale, Minneapolis, e alla vicina Elea, facendone la

sua terra d'adozione. Qui ebbe modo di studiare le abitudini alimentari degli abitanti osservando gli effetti benefici della dieta locale sulla salute della popolazione e quindi avvalorando le ipotesi che la dieta mediterranea fosse in grado di aumentare la longevità di chi la seguiva.

Tornato in patria proseguì le sue ricerche che si tradussero in diverse pubblicazioni, tra le quali la celebre *Eat well and stay well, the Mediterranean way*, del 1975.

Proprio questa pubblicazione risulta una pietra miliare della scienza dell'alimentazione poiché, proprio in quegli anni, si cercò di diffondere le abitudini alimentari della Dieta Mediterranea anche negli Stati Uniti, proponendo cereali, verdure, frutta, pesce e olio di oliva in alternativa ad una dieta troppo ricca di grassi, proteine e zuccheri.

Tornando alla nostra dissertazione, come sempre è molto difficile poter sintetizzare le tipicità enogastronomiche di una regione in queste poche righe, ma come sempre ci proverò e mi scuso per le eventuali omissioni che gli amici cilentani potrebbero riscontrare.

LAGANE E CECI



Le **Lagane con i ceci** sono un primo piatto immancabile nella cucina "povera" cilentana che ha come protagoniste le **Lagane**, una pasta fresca a base di semola di grano duro e acqua, più larghe e più corte delle tagliatelle che vengono cotte insieme ai ceci precedentemente stufati (vengono sovente scelti i celebri **Ceci di Cicerale**, che da anni fanno parte dei Presidii Slow Food della Campa-

nia). I ceci vengono di solito cucinati in bianco anche se in alcune zone è costume aggiungere dei pomodorini che conferiscono al condimento un colore rossastro. Questo è uno dei piatti più famosi del Cilento.

CECI DI CICERALE



Il cece di Cicerale è un legume raro coltivato nel Cilento: è diverso da

quelli che comunemente si trovano sugli scaffali della grande distribuzione e si differenzia sia per la forma sia per alcune proprietà. Il terreno di Cicerale, borgo della provincia di Salerno, ben si presta a questo tipo di coltivazione, soprattutto grazie al suo carattere argilloso e ricco di sali minerali. Un prodotto unico, raccolto interamente a mano, molto più piccolo dello standard, con un colore leggermente più dorato con una puntina finale inclinata. Ha una consistenza più dura e risulta più tenace alla masticazione. Leggermente rugoso richiede una cottura a fiamma molto delicata, per evitare che si sfaldi. La buccia è molto sottile, quasi inesistente, e garantisce una buona digeribilità. Ha un periodo di semina e raccolta ben preciso. Quelli piantati a novembre, insieme al grano, danno vita a una pianta più forte, con maggiori risultati in termini di resa.

All'ingresso di Cicerale si può ammi-

rare uno stemma che ritrae una piantina di ceci legata a una gramigna con scritto "Terra quae cicera alit – terra che nutre i ceci": dunque sono i ceci che hanno dato il nome al paese, non viceversa. Con la distruzione della cittadina, il popolo di Cicerale iniziò a costruire le proprie case in collina. Gli abitanti delle zone limitrofe vedendo cosa stava succedendo domandavano: "Chi sta costruendo quelle case?" E alcuni rispondevano: "Chiri re i ciciari (quelli che coltivano ceci)".

CAVATIEDDI COL RAGU'



I cavatelli o "cavatieddi" sono un formato di pasta tipico del Cilento e più in generale del Sud Italia che vengono realizzati solamente con acqua e farina. Una volta fatto l'impasto, si prendono dei pezzettini di pasta da cui si ricavano dei cilindretti di circa mezzo centimetro di spessore. Premendo e rigirando ogni cilindretto su sé stesso con il dito indice e medio (in dialetto si dice "cavando") si ottengono i cavatelli. Vengono conditi con il ragù e rappresentano ancora oggi il tipico primo piatto del pranzo della domenica nel Cilento.

FUSILLO FELITTIESE



Il Fusillo Felittiese è un altro formato di pasta tipico cilentano. Anticamente rappresentava il piatto delle feste ma al giorno d'oggi viene gustato in ogni occasione.

Questa pasta fa parte di quella categoria di paste, perlopiù tipiche del sud Italia, che vengono lavorate a

mano con il cosiddetto "ferretto", un semplice bastoncino di metallo a sezione quadrata o rotonda che si usa per dare ai fusilli la tipica forma elicoidale. Il **fusillo di Felitto** è una pasta all'uovo preparata con semola di grano duro e olio extra vergine di oliva. Ha l'aspetto di un maccherone forato, poco spesso e dalla lunghezza variabile. Ogni anno, nella seconda decade di Agosto, a Felitto si svolge l'omonima sagra dedicata a questa eccellenza della tradizione pastaia cilentana. Da alcuni anni anche il Fusillo Felittiese è inserito nell'elenco speciale dei Presidii Slow Food della Campania.

MULIGNAME MBUTTUNATE



Le **Muligname mbuttunate**, letteralmente "melanzane imbottite", sono le regine indiscusse delle tavole cilentane. Il tipico ripieno prevede uova fresche, **cacioricotta di capra** stagionato, sale e pepe. Una volta "imbottite" le "mulignane" chiudendo le due fette a mo' di tramezzino, vengono immerse nell'olio bollente e fritte a fiamma bassa. Quando saranno dorate, andranno scolate su della carta assorbente e immerse nella classica salsa di pomodoro preparata con un soffritto di cipolla. Prima di servire è fondamentale aggiungere qualche fogliolina di "vasinicola", cioè il basilico.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.



La **Mozzarella di Bufala Campana DOP** è un formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte fresco di bu-

fala di razza Mediterranea italiana. La zona di produzione comprende le province di Caserta, Salerno e alcuni comuni delle province di Napoli e Benevento, nella regione Campania; alcuni comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma, nella regione Lazio; il solo comune di Venafro, in provincia di Isernia, nella regione Molise; infine, alcuni comuni nella parte centrale della provincia di Foggia, nella regione Puglia.

Il latte deve essere consegnato al caseificio filtrato; trasformato entro 60 ore dalla mungitura e deve essere riscaldato a 33-36°C. La coagulazione, ottenuta con caglio di vitello naturale, è preceduta da addizione di siero-innesto naturale, ricavato dal siero derivante da lavorazioni precedenti. La rottura della cagliata viene effettuata in due tempi con un "ruotolo" di legno o con uno spino metallico fino a ottenere grumi della grandezza di una noce. Al termine della maturazione, la cagliata viene ridotta a strisce poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua a 95°C, viene filata e poi mozzata in singoli pezzi dalle forme e dimensioni previste. I pezzi vengono prima posti in acqua fredda per pochi minuti e poi in salamoia per la fase di salatura. La forma è tondeggiante, ma sono ammesse varianti (bocconcini, trecce, nodini, ciliegine). Il peso è variabile tra 10 e 1000 g a seconda della forma e fino a oltre 5 kg per la forma a treccia. Di colore bianco porcellanato, ha una pelle sottilissima e superficie liscia. La pasta ha una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dalla produzione che tende poi a divenire più fondente. Il sapore è caratteristico e delicato, l'odore richiama quello dei fermenti lattici. Le origini della mozzarella sono legate all'introduzione dei bufali in Italia. Secondo alcuni, furono i re Normanni che intorno all'anno Mille li diffusero in Italia Meridionale dalla Sicilia, dove erano stati introdotti dagli Arabi. Altri, invece, sostengono l'origine autoctona del bufalo, provata dal ritrovamento di reperti fossili nella campagna romana e da recenti studi attestanti la diversità filogenetica tra il bufalo italiano e quello indiano. Tuttavia, solo a partire dal Seicento si ha notizia delle prime bufalare, caratteristiche costruzioni in muratura



dove si lavorava il latte di bufala per ricavarne provole, ricotta e mozzarelle. Il consumo di formaggi bufalini si è diffuso in modo rilevante dalla fine del XVIII secolo, anche grazie alla realizzazione da parte dei Borbone di un primo esempio di azienda bufalina all'interno del Real Sito di Carditello, nelle campagne di San Tammaro, in provincia di Caserta. È consigliabile conservare la Mozzarella di Bufala Campana DOP in un luogo fresco, in un recipiente di vetro o ceramica sempre immersa nel suo liquido. Generalmente si consuma fresca, ma può essere impiegata come ingrediente per la preparazione di numerose ricette, fra cui la Pizza Napoletana STG. Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nella tipologia Mozzarella di Bufala Campana DOP, con l'eventuale aggiunta della menzione "Affumicata" a seconda del processo di produzione eseguito. È commercializzata preconfezionata all'origine in buste termo-saldate, vaschette e bicchieri. Le peculiarità organolettiche della Mozzarella di Bufala Campana DOP sono legate sia alle caratteristiche peculiari del latte di bufala, ottenuto da animali allevati nell'area DOP, sia alla particolare flora microbica autoctona del siero-innesto naturale detto "cizza" proveniente dalla lavorazione del giorno precedente.

MOZZARELLA IND'A MURTEDDA



La **Mozzarella ind'a murtedda** è una tipologia di formaggio a pasta filata ottenuto dal latte di vacca. La zona di produzione è prevalentemente il basso Cilento. Dopo la lavorazione viene avvolta in foglie di mirto per la conservazione. Il contatto con le foglie conferisce alla mozzarella sentori molto particolari. La lavorazione è molto simile a

quella del caciocavallo anch'esso prodotto tipico del territorio. Nel 2019 entra a far parte dei Presidii Slow Food della Campania. Ogni anno, alla fine di Agosto, a Novi Velia si svolge la tradizionale sagra di questo fantastico prodotto.

CICCIMMARETATI o CUCCI'A



I **Ciccimmaretati** sono le rimanenze dei legumi che in passato i contadini avevano in casa, le quali si "sposavano" in una saporitissima zuppa. Solitamente questa si prepara con ceci, fagioli bianchi, cannellini, borlotti, lenticchie, grano, granturco, cicerchie e castagne. In alcuni comuni cilentani invece ogni 13 dicembre in occasione di Santa Lucia si prepara la **Cuccia**, cioè una zuppa di ben **13 legumi**, tra cui grano, mais, ceci, fagioli e lenticchie. Secondo tradizione si usa regalarne almeno un piatto ai vicini e ai parenti. Ogni anno, dopo la metà di Agosto, a Stio si svolge l'omonima sagra.

CIAMBOTTA



La **Ciambotta**, detta anche "Ciaudedda", è una gustosissima pietanza a base di patate, melanzane, zucchine e peperoni che viene solitamente servita come contorno. La preparazione di questo piatto non nasce da una precisa velleità culinaria ma bensì dall'esigenza di

riutilizzare le rimanenze di ortaggi e verdure che si trovavano in tutte le case. Il perdurare di questa esigenza ha creato la consuetudine di cucinare questo piatto che, viste le diverse coltivazioni che differivano tra paese e paese risulta non avere una ricetta ben precisa ma bensì numerose varianti anche a pochi chilometri di distanza.

FICO BIANCO DEL CILENTO D.O.P.



Questa denominazione si riferisce al prodotto essiccato della varietà cultivar "Dottato". Il **Fico Bianco del Cilento** deve il riconoscimento alle sue pregevoli caratteristiche e al sapore prelibato. Il nome è dovuto al colore giallo chiaro della buccia dei frutti essiccati, la polpa inoltre è di colore giallo ambrato e gradevolmente pastosa. In commercio lo si trova anche farcito con frutta secca (mandorle, noci, nocciole, finocchietto, bucce di agrumi), ricoperto di cioccolato o immerso nel rum.

SCAURATIEDDI



Gli **Scauratielli** o "Scauratielli" in cilentano sono dolci tipici del periodo di Natale, ma vengono consumati anche in altre occasioni e momenti dell'anno. Si pre-

parano mettendo a bollire bucce di arancia, mandarino, olio, zucchero, sale e rosmarino, aggiungendo la farina e dando la forma di fiocchetti che richiamano la forma delle lettere greche Alfa (α) ed Omega (ω), a evocare l'inizio e la fine dell'alfabeto greco, nonché un titolo di Cristo nell'Apocalisse di Giovanni. Vengono conditi con il miele.



CANNOLI DEL CILENTO

I **Cannoli Cilentani** sono dolci di pastella fritti, dalla forma affusolata che venivano fatti arrotolando la pastella su pezzi ben definiti di canne di bambù, passate prima sul fuoco per sterilizzarle. Dopo la frittura vengono riempiti di crema pasticcera da un lato e crema al cacao dall'altro. Sono una autentica leccornia.

I VINI DEL CILENTO

La "Campania Felix", è da circa tremila anni luogo di produzione di vino in Italia. I vitigni utilizzati sono per lo più gli stessi da allora e non hanno lasciato spazio ai vitigni "stranieri" fatta eccezione per il Merlot, divenuto alloctono, che nel periodo della diffusione della *Phylloxera Vitifoliae* in Italia venne piantato in quella che era rimasta l'unica area vasta utilizzabile.

I vitigni cilentani traggono la propria origine dalla colonizzazione greca che dette inizio alla coltivazione della vite e, quindi, alla produzione di vino. Il Cilento è caratterizzato da terreni di difficile coltivazione, che ben si prestano alla coltura della vite con colline e montagne, oltre a delle piccole piane costiere e alla grande pianura interna del Vallo di Diano, un tempo occupata da un lago. La natura argilloso-calcareo del terreno e il clima mediterraneo favoriscono la produzione di vini fini, eleganti e dal carattere intenso. Nel Cilento si coltivano principalmente tra i vitigni a bacca rossa Aglianico, Piediroso e Sangiovese e tra i vitigni a bacca bianca Fiano, Greco, Malvasia e Trebbiano, varietà utilizzabili all'interno della DOC Cilento che dal 1989 regola le cinque tipologie di vini prodotti in quelle zone: due bianchi, due rossi ed un rosato.



I due Bianchi sono: il Cilento Bianco a base Fiano con Trebbiano, Greco e Malvasia come complementari ed il Cilento Fiano a base Fiano.

I due Rossi sono: il Cilento Rosso a base Aglianico con Piediroso e Primitivo come complementari ed il Cilento Aglianico a base Aglianico.

Il Rosato assume la denominazione di Cilento Rosato ed è un vino a base Sangiovese con Aglianico, Piediros-

so e Primitivo come complementari. Come in tutte le cose, soprattutto in quelle belle, si deve giungere alla fine e anche a me tocca ahimè di terminare questa trattazione che non ha la pretesa di essere esaustiva, ma di fornirvi una base per poter cominciare la vostra personale ricerca enogastronomica e soddisfare la vostra "curiosità di sapere", che spero di aver innescato nei "miei soliti 25 lettori". Buon Gran Convegno a tutti.



SOMMARIO

A Salerno tra archeologia
e gastronomia

2



Un triennio tribolato ma proficuo

3



Programma del XXVI Gran Convegno UEG

4



Benvenuti a Salerno

5



Un viaggio nello spazio ma anche nel tempo

6



Passeggiate salernitane

8



Un piatto povero ma glorioso: la pizza

11



Salerno e Cilento terra d'eccellenze

14



Numero Unico stampato
in occasione del Gran Convegno 2022
dell'Union Européenne des Gourmets

Presidente
Antonio Masella

Direttore responsabile
Mauro Civià

Fotografie
Francesco De Feo, Redazione

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)

